

「陸の孤島」・須賀利

「よく来てくれたねえ。巡航船乗り場の棧橋で「すがりのおんぼんの会」の世古明美さん(67)が出迎えてくれた。

尾鷲港から巡航船「すがり丸」に揺られて約25分。尾鷲市須賀利町は、紀北町に囲まれた尾鷲市唯一の飛び地で、昭和57年に県道が開通するまでは巡航船しか交通手段のない、まさに「陸の孤島」だった。古くから港町として栄え、現在もタイ養殖を主とする漁業が産業の中心だ。しかし高齢化と過疎化が進み、昭和50年代には100軒近くあった養殖業者も現在残るのは2軒のみとなった。一方で、昔ながらの漁村風景が残り、郷愁を誘うという魅力から「にほんの里100選」に選ばれ、近年、写真家やスケッチをする人が数多く訪れている。そんななか、地元的女性たちが須賀利の魅力をもっと伝えようと「すがりのおんぼんの会」をつくり、郷土食や体験メニューでもてなしている。

おむすびに黒砂糖!?

「黒砂糖ごはんのおむすびは、漁師の大仲のときに奥さんたちがよく作りよったんよ」。「大仲」とは、須賀利のことばで「共同作業」のこと。遠洋漁業が栄えた明治40年代、昭和初期にかけて、村の若者がカツオ漁など遠洋漁業に乗り出す一方で、年配者は地元の定置網の管理に共同で携わっていた。この地では、昔から限られた漁場で資源を壊さず、たくさんの人が平等に利用できるよう工夫する土壌が育まれ、ハマチやマダイの養殖業もその智慧のひとつだった。そうして月に一度、村の漁師が総出で行う「網換え」や出荷のときなどにふるまわれたのがこのおむすびだ。



尾鷲市須賀利町の「黒砂糖ごはんのおむすび」

水田を作る土地のない須賀利の人々にとって、米は貴重な存在。まして当時は、砂糖が高級品の時代だ。このおむすびは奥さんたちが男衆を労う思いを込めて作った特別な味だった。力作業をする男衆にとって糖分たっぷりのおむすびは即効性のあるエネルギー源になったにちがいない。しかし県道が開通し、近隣にスーパーができてからは、炊き出しでおむすびを作ることも少なくなっていた。

独特の風土が育んだ味

作り方はいたってシンプルだ。炊きあがったアツアツのご飯に黒砂糖と三温糖を混ぜて、握れば出来上がり。頬張ると、食感ほもっちり、黒砂糖のすっきりとした甘みが口いっぱいに広がる。素朴でどこか懐かしい味わいだ。「初めて食べる人は少々勇気があるみたいねえ」と笑う世古さん。でも一口食べれば、意外なおいしさにみんながファンになるといっていい。

なぜご飯に、黒砂糖を混ぜるようになったのか――。詳細は不明だが、須賀利は、江戸時代には大坂と江戸を往来する船の風待湊として栄え、さまざまな文化・経済の交流地点として、尾鷲とは少し違う独特の文化を育んできた。甘口を好む食文化もさうだ。千石を超える御城米船や諸国からの廻船が運んだのは、米、酒、醤油、油、そして砂糖……。さまざまな文化をおおらかに受け入れながら、独自に醸成させてきた風土が生み出した味のひとつが、このおむすびなのかもしれない。



他にも須賀利の郷土の味を教えてください

いももち

サツマイモとサトイモと少しの餅を蒸して練り合わせた皮で、餡をくるんだいももち。子どもたちの普段のおやつ代わり。田んぼがないから、手に入りやすいイモを使ったのが始まり。サツマイモの甘みがいい。



ぼたもち

鯉船の上がり祝いでふるまわれた。鯉船は、3月に枕崎から黒潮にのり、鯉を追って10月に仙台、石巻沖を通り戻った。帰港すると、大漁と無事を祝って、船主の家で祝いの席がひらかれ、このぼたもちがそれぞれの舟子(乗組員)さんにちぎつづふるまわれた。



ぼたもちの大きさは直径15cmくらい。手の平よりも大きい。

5 好みの大きさに握る。



できあがり!



- 材料 ☆1個60gとしたら、26個握れる。
- 米 5合
 - 黒砂糖 140g
 - 三温糖 100g
 - 塩 小さじ1

作り方

- 1 米に小さじ1の塩を入れて普通に炊く。炊きあがったら15分ゆっくり蒸らす。
☆塩を少し加えることで、黒砂糖の甘みがひきたつ。
- 2 米を炊いている間に、黒砂糖をみじん切りにし、三温糖とよく合わせておく。
- 3 炊きあがったご飯に砂糖をよくまぜる。
☆ゆっくりでもいいから丁寧にまんべんなくまぜるのがポイント。
- 4 砂糖が混ざったら、保温の状態にして20分くらい蒸らす。
☆ここで蒸らすことで、米がもちり上がるのだそう。

